

開催しました!!

小川珈琲さんによる

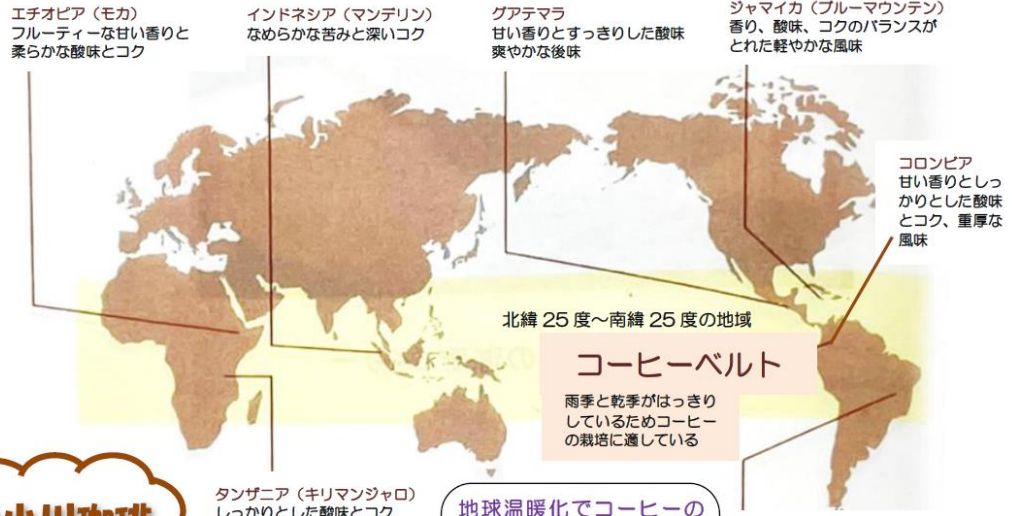
珈琲の淹れ方教室

世界中で飲まれているコーヒーについて、原料の豆のことや品種のこと、栽培される産地によって味の傾向が違ふこと、淹れ方によって味が変ふことなどを知り、コーヒーの美味しさを改めて実感する有意義な学習会となりました。忙しい毎日を過ごす私たちには、コーヒーを飲みながらホッと一息、心潤す時間が必要です。自分好みのコーヒーの味を見つけることができ参加者のみなさんも大変満足され、「なんとなく淹れていたコーヒーを正しく学ぶことができ良かった」「家族に美味しいコーヒーを淹れてあげたい」「小川珈琲さんのこだわりのあるコーヒーをこれからもぜひ利用してみたい」との感想も寄せられていました。



私たちの飲んでいるコーヒーは、世界とつながっているんだね!!

主なコーヒー生産国と特徴



講師は小川珈琲の吉岡さん!!



地球温暖化でコーヒーの産地も影響を受けているよ。この先もずっと美味しいコーヒーを飲み続けていくために私たちには何ができるかな?

コーヒーのおいしい抽出方法



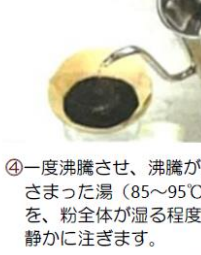
①器具 (ドリッパー) に密着させるため、ペーパーフィルターの外部と底部を互い違いに折ってセットします。



②目安となる計量カップ (1 杯分 8～12g が目安) を使って、正確に粉を入れます。



③ドリッパーの側面を軽くたたいて粉の表面が平らになるようにします。



④一度沸騰させ、沸騰がおさまった湯 (85～95℃) を、粉全体が湿る程度に静かに注ぎます。



⑤約 20～30 秒待って粉を蒸らします。(コーヒーのおいしい成分が引き出されます)



⑥その後、粉の真ん中にゆっくり湯を注ぎます。ペーパーフィルターに直接湯がかからないように注意します。



⑦お湯を 2～3 回に分けて注ぎ、人数分のコーヒーが抽出できたら、ドリッパーにお湯が残っている状態で、はずします。



⑧温めておいたカップに注いでできあがりです。



好みの味のコーヒーが見つかったわ♥



2024.10.30 (水)
おおさかパルコープ
寝屋川組合員会館にて開催
とりくみ全体の参加者 19 名
主催：萱島パル委員会